《 色ムラについてお伝えしたいこと 》

●全体にチャコールグレーの色合いをしているのは窒化処理を施したためです。
部分的に筋模様がついていたり、白っぽいところがありますが異常ではありません。
色ムラ、傷は熱処理工程独特のもので、性能、耐腐食性、安全性には全く影響はありません。

●窒化処理後に、鉄板の表面を研磨仕上げするため、黒っぽい微粒子が付着している場合があります。これは鉄分ですので、安心してご使用下さい。
※布やペーパーで拭くと黒くなりますが、鉄分の微粒子なので害は全くありません。

●窒化処理を施したこのフライパンは「食品衛生法による衛生試験」に適合しています。

<取扱説明書、P−1　最初に使う前に>…追記

《 初めて使う時 》

1）サッと洗うだけで使えます。　（別添の取扱説明書もご覧ください）

●「油ならし」

一番最初は、とくに念入りに油をなじませてからご使用下さい。

1） 油を鍋の深さの1/3くらいまで入れて、弱火で5分ほど熱します。
2） 火を止めて、油をオイルポットなどの容器に戻します。
3） キッチンペーパーなどで、鍋の内側に付着した油を、まんべんなくすり込むように拭いて下さい。

注意　高温の油でやけどしないように注意して作業して下さい。

これで、ご使用前の「油ならし」は完了です。以後は説明書本文の手順で調理前に毎回「油返し」を行ってから調理を行って下さい。

《 煮る、蒸す、茹でる調理を行ったあとの手入れ 》

1）これらの調理を行うと、鍋肌になじんだ油膜が熱湯によって全部とれてしまうことがあるため、調理後に鍋をよく洗って乾かし、薄く油を塗っておいて下さい。

《 料理が終わりましたら 》

1）仕上がった料理は、すぐに他の器に移し替えて下さい。

注意　鉄鍋は保存容器ではありませんので、絶対に料理を保存しないで下さい。

㈱リバーライト